

ORDEN DE COMPRA POR CATÁLOGO ELECTRÓNICO				
Orden de compra:	CE-20180001324941	Fecha de emisión:	16-07-2018	
Fecha de aceptación:	17-07-2018	Estado de la orden:	Revisada	
DATOS DEL PROVEEDOR				
Nombre comercial:	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION ESTILO QUEVEDO ASOESTILQUE	Razón social:	RUC: 0992936282001	
Nombre del representante legal:	BOZA REYES JUAN MIGUEL			
Correo electrónico el representante legal:	asoestilque@outlook.es	Correo electrónico de la empresa:	asoestilque@outlook.es	
Teléfono:				
Tipo de cuenta:	--	Número de cuenta:	--	
Código de la entidad financiera:	--	Institución financiera:	--	
DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE				
Entidad contratante:	DIRECCION DISTRITAL 12D03 - MOCACHE - QUEVEDO - MIES	RUC:	1260043620001	
Teléfono:	052-783169	Persona que autoriza:	MGS. CECIBELL CARRION	
Cargo:	DIRECTORA DISTRITAL	Correo electrónico:	lissetty.carrion@inclusion.gob.ec	
Nombre funcionario encargado del proceso:	kennysuarez	Correo electrónico:	kenny.suarez@inclusion.gob.ec	
Dirección Entidad:	Provincia:	LOS RIOS	Cantón:	QUEVEDO
	Calle:	PARROQUIA SIETE DE OCTUBRE CALLE SEGUNDA Y LA C	Número:	N1-12
	Edificio:	MIES QUEVEDO	Departamento:	DIRECCION
Parroquia:	SIETE DE OCTUBRE	Intersección:	A TRES CUADRAS DE LA CLINICA SANTA MARIANITA	
Teléfono:	052-783169	Horario de recepción de mercadería:		07:00 a 17:00
Datos de entrega:	Responsable de recepción de mercadería:	LCDA. VANESSA AGUILAR		
Dirección de entrega:	KM 1 1/2 VIA A BUENA FE AL LADO DEL COMPLEJO AGRILSA			
Observación:	CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL CENTRO GERONTOLOGICO DE QUEVEDO MES DE JULIO 2018			

Los pagos de la presente orden de compra se realizarán con cargo a los fondos propios provenientes del presupuesto de la Entidad Contratante relacionados con la partida presupuestaria correspondiente. La partida presupuestaria deberá certificarse por la totalidad de la orden de compra incluyéndose el IVA.

Para el pago, la entidad contratante deberá requerir la copia del acta de entrega - recepción, copia de la orden de compra y la factura correspondiente; sin que estas condiciones modifiquen procesos administrativos financieros internos de cada entidad.

El pago de los bienes o servicios, objeto de la presente orden de compra será en dólares americanos y será efectuado directamente por cada entidad contratante a una cuenta cuyo beneficiario sea el proveedor cuya información consta en la presente orden de compra, dentro de los 30 días siguientes suscrito el acta de entrega recepción definitiva. Solo si la información de la cuenta de pago no está registrada en la presente orden de compra, o en caso de que la transferencia de pago no se haya podido instrumentar, la entidad contratante seguirá los procedimientos que para el efecto determine el ente rector de Finanzas Públicas.

Es de exclusiva responsabilidad del proveedor registrar una cuenta que este a su nombre y en una entidad financiera que este habilitada a recibir transferencias por parte del Estado.

APLICACIÓN DE MULTAS

Quando el proveedor entregue los bienes o servicios en fecha posterior al término ofertado y/o acordado, se aplicará la multa establecida en el convenio marco por cada día de retraso sobre el valor de la orden de compra. La aplicación de la multa estará a cargo de la entidad contratante que ha sido perjudicada con el retraso. El valor de las multas será cancelado por el proveedor o descontado/deducido del pago que la entidad contratante deba efectuar al proveedor y cuya responsabilidad le corresponde a la entidad contratante que generó la orden de compra.

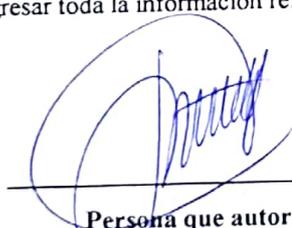
APROBACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA

Esta orden de compra está sometida a todas las obligaciones contraídas por el proveedor en el Convenio Marco suscrito con el SERCOP, contrato que forma parte integrante de la presente orden de compra.

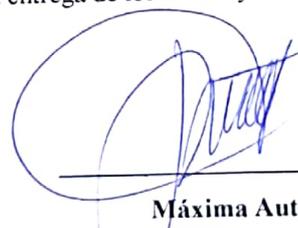
La entidad contratante está obligada a ingresar toda la información referente a la entrega de los bienes y servicios en el portal Institucional


Funcionario Encargado del Proceso

Nombre: kennysuarez


Persona que autoriza

Nombre: MGS. CECIBELL CARRION


Máxima Autoridad

Nombre: LISSETTY CECIBEL CARRION AURIA

DETALLE								
CPC	Descripción	Cant	V. unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto (%)	V. Total	Partida Presup.
632300021	MENÚ TIPO II - SERVICIO DE ENTREGA DE ALIMENTOS PREPARADOS, INCLUYE SERVICIO DE MESA - Actividades que incluye la prestación del servicio: El proveedor dispondrá de personal suficiente para atender el requerimiento de la entidad contratante, transporte propio o alquilado para el traslado de los alimentos, deberá contar con los implementos necesarios para mantener los alimentos calientes y en buen estado para el consumo. El coordinador de servicio, puntualizará directamente con la persona encargada de la administración de la orden de compra, la prestación del servicio bajo las condiciones particulares descritas en la presente ficha técnica. El servicio contempla montaje, comedor, mantelería, decoración de mesas y personal de servicio que se encargará de la distribución de los menús (un mesero por cada 15 personas). La entidad contratante dotará al proveedor, de un espacio físico	850	7,1800	0,0000	6.103.0000	12,0000	6.835,3600	580000000153023512050010000000

que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada prestación del servicio. Después de culminar con el servicio, el proveedor, procederá a realizar la limpieza y recolección de residuos.

- Condiciones particulares de prestación del servicio: La dotación del menú incluirá:

• Entrada • Plato Fuerte • Postre • Bebida

El proveedor ofrecerá un menú variado, el cual mantendrá el equilibrio nutricional descrito a continuación: Entrada o Sopa :

100 gramos o 200ml, Proteína:150 gramos,

Carbohidrato:100 gramos, Verduras

variadas: 100 gramos, Postre: 80 gramos,

Bebidas Naturales: 200 ml Las ensaladas

se presentarán al natural y los aderezos

necesarios como mayonesa, vinagreta,

mostaza o salsa de tomate, aji etc. se

servirán aparte, para que su consumo sea

voluntario. La elección de la cartilla de

menús, lo definirá la entidad contratante de

acuerdo a las opciones presentadas por el

proveedor. Opciones que cumplirán las

especificaciones descritas en la presente

ficha. La bebida será jugo natural o

gaseosa y café. El servicio incluye montaje,

menaje, comedor, mantelería, decoración de

mesas, personal de servicio que se

encargará de la distribución de los menús

(Un mesero por cada 15 personas)

- Equipo y herramientas: • Cajones de

transporte térmicos • Accesorios para

meseros • Accesorios para mesas •

Utensilios para cocinar • Calentadores-

samovar • Vajilla de porcelana acorde al

servicio • Vasos de cristal • Cubiertos de

acero inoxidable. El equipo y herramientas

para el procesamiento de alimentos, debe

cumplir los requisitos establecidos en el

REGLAMENTO TÉCNICO

ECUATORIANO RTE INEN 131

"SEGURIDAD E HIGIENE DE

MAQUINARIA PARA

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS".

- Materiales y accesorios: Todo alimento

adquirido por el Estado, ya sean frescos,

procesados o preparados para el consumo

humano, así como para la prestación de

servicios de provisión de alimentos, deben

ser únicamente de producción o cultivo

ecuatoriano, según la Resolución N°

34-2015 del SERCOP.

- Infracciones: a) Retraso en la

prestación del servicio (arribó hasta 30

minutos después de la hora pactada para la

prestación del servicio, se adicionará 1%
por cada 30 minutos adicionales de

retraso). b) El proveedor no cuenta con el

equipo mínimo e implementos requeridos

para la óptima prestación del servicio. c) El

personal que presta el servicio no cuenta

con el uniforme y condiciones básicas de

higiene. d) El alimento entregado no cumple

con condiciones básicas de higiene y

preparación.

- Forma y requisitos para el pago: El

pago por la prestación del servicio, será

contra entrega, previo a la presentación de

la factura y acta entrega recepción firmada

por el administrador de la orden de compra

y el proveedor.

- Personal: Personal mínimo requerido:

*1 Coordinador de servicio *1 Jefe de

cocina *1 Mesero por cada 15 personas

- Formación Capacitación y Experiencia:

Coordinador de servicio.- Experiencia o

conocimiento en atención al cliente,

servicios de catering, servicio

gastronómico, de al menos 2 años. Jefe de

cocina.- Formación o capacitación en

conocimientos gastronómicos, higiene y

manipulación de alimentos de al menos 2

años, experiencia mínima de 1 año; y,

certificado de salud ocupacional emitido por

el MSP para la manipulación de alimentos.

Meseros.- Experiencia o conocimiento en

servicio gastronómico, atención al cliente,

higiene y manipulación de alimentos de al

menos 2 años, certificado de salud

ocupacional emitido por el MSP para la

manipulación de alimentos. Los medios de verificación serán los certificados de trabajos, títulos o capacitación, los cuales deberán ser adjuntados al formulario de manifestación de interés.

- Uniformes de personal e identificación:
 - Uniforme acorde al evento y al personal
 - Redecillas para cabello. • Guantes desechables para manipular alimentos (personal de cocina).
- Frecuencia de pago: • Uniforme acorde al evento y al personal. • Redecillas para cabello. • Guantes desechables para manipular alimentos (personal de cocina).
- Plazo de ejecución del servicio: El horario de entrega de prestación del servicio, será definido por la entidad contratante, según su requerimiento en la orden de compra generada. El cronograma de entrega, será programado por la entidad contratante, de mutuo acuerdo con el proveedor.
- Áreas de intervención: El lugar para la prestación del servicio, lo definirá la entidad contratante y su aplicación será dentro de los perímetros cantonales.
- Jornada: El personal destinado para el servicio, no podrá superar la jornada laboral de ocho horas según lo estipulado en el Código del Trabajo. El proveedor definirá los horarios y grupos de trabajo según lo solicitado por la entidad contratante.
- Supervisión y administración: La supervisión del servicio estará a cargo del proveedor quien velará la calidad de la prestación del mismo. La administración de la orden de compra, se realizará por parte de un delegado técnico (administrador), designado por la entidad contratante, quien verificará y controlará el cumplimiento de los términos de referencia, para la prestación del servicio.
- Transporte: Incluye transporte de alimentos, personas e implementos en general, al punto de entrega.
- Sanciones: La multa por cada infracción, será del 10% del valor total de la orden de compra. La reincidencia de infracciones, será causal de exclusión del Catálogo Dinámico Inclusivo.

Subtotal	6.103,0000
Impuesto al valor agregado (12%)	732,3600
Total	6.835,3600
Número de Items	850
Total de la Orden	6.835,3600

Fecha de Impresión: lunes 23 de julio de 2018, 12:44:58